Zeus Ñúñez

https://st3veyogi.wordpress.com/2025/07/11/zeusnunez/

Soy Zeus Ñúñez, chef chévere de Zeta eÑe.

Permítanme compartir con todos ustedes un pequeño adelanto de nuestro nuevo MeÑú Zeustación para la próxima temporada.

Arrancamos con un refrescante cocktail de bienvenida: caipirinha de papaya-paja colada con chorrito de absenta, wasabi y menta.

Como aperitivo, piki-piki crujiente de melón encebollado y mango con puré de apio-nabo.

Entrante de carpaccio de chota y puerro al pilpil.

Llegamos al plato principal: esferificación espumosa de salchipapa trufada con salsa de cachopo y pistacho.

¿Postre? ¡Por supuesto!

Bizcochito de ajopringue agridulce sobre milhoja de zurrapa de sebo con guindilla rabiosa a la picosa miel melosa.

Rematamos con un digestivo aguachirri infusionado de hinojo, jengibre y kimchi con virutas de chistorra y lascas de cookie caramel.

Una renovada experiencia gastronómica, sugerente, única e innovadora, realmente exquisita.

¡De rechupete!

Steve Yogi